コート　デュ　ローヌの 2018VT から
生産者による違いを探りました！

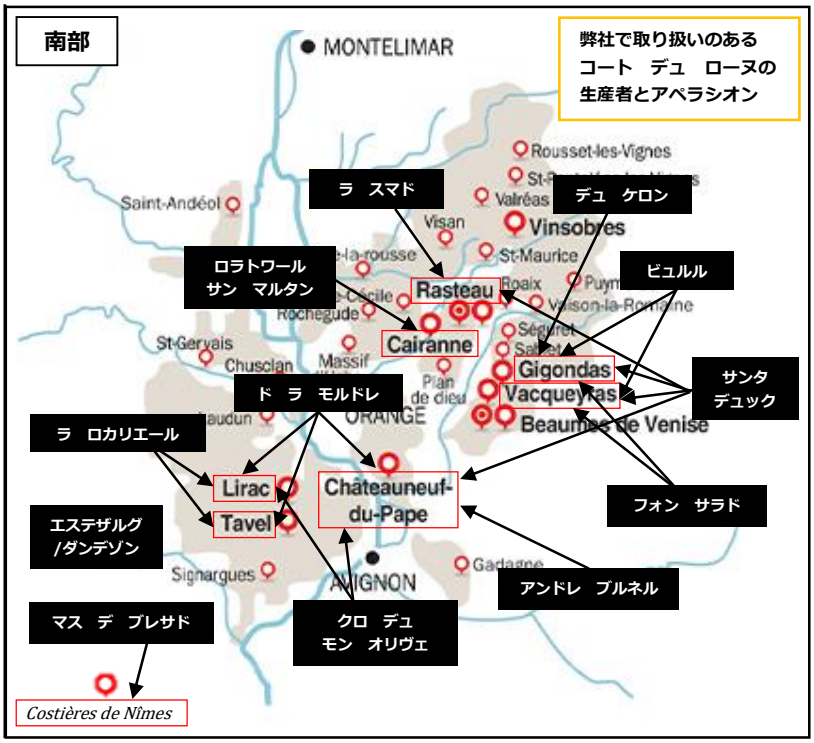
「南ローヌの 2018VT」をテーマにご紹介してきた本企画も最終回となりました。
同じ地域であっても、生産者ごとに異なる魅力があることをお伝えいたします。

コスティエール ド ニーム ルージュ
キュヴェ エクセレンス 2018
生産者：マス デ ブレサド

【赤・フルボディ】
葡萄品種：シラー99%、グルナッシュ 1%
品番：FA-325／JAN：4935919093255
￥2,970（本体価格￥2,700）

ラストー 2018
生産者：ドメーヌ ラ スマド

【赤・フルボディ】
葡萄品種：グルナッシュ 70%、シラー20%、ムールヴェードル 10%
品番：F-777／JAN：4935919047777
￥3,300（本体価格￥3,000）



一言では語れない、“南ローヌの魅力”

現在、弊社で取り扱いのある南ローヌの生産者は 13 軒。コート　ロティやエルミタージュ、コンドリューなどの高級ワインを生み出す北ローヌと比べると、もっと手ごろで近づきやすいワインが多い地域といえます。弊社では、南ローヌを代表するシャトーヌフ　デュ　パプをはじめ、それらに劣らない素晴らしいワインを生み出すジゴンダスやヴァケラス、ケラーヌ、ラストー、リラックなどのポートフォリオを揃えています。どちらかといえばマイナーなジゴンダスでも、4 軒の生産者のワインを揃えていますが、それは同じ地域であっても生産者によって多様な個性を持っているためです。この比較試飲の記事を通して、それぞれの造り手の魅力を知っていただけましたら幸いです。

「2,000 円台とは思えないクオリティ」
「凝縮された果実の甘さが感じられる」
「南ローヌでシラー99%は個性がある」

コスティエール　ド　ニーム　ルージュ
キュヴェ　エクセレンス　2018
生産者：マス　デ　ブレサド
品番：FA-325　¥2,970（本体価格¥2,700）

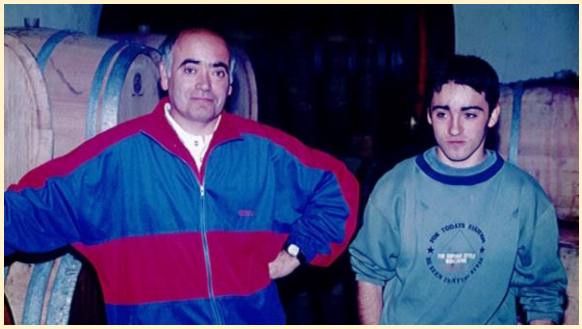
○マス　デ　ブレサドは、弊社が約 20 年にわたり輸入を続けているコスティエール　ド　ニームの生産者。オーナーを務めるのはシリル　マレスです。
○ワイナリーを営むマレス家は、古い文書によると、1240 年代にはラングドックの地に住んでいたという記録が残っており、1760 年代にはワインづくりを始めていたとされています。
○シャトーヌフ　デュ　パプで有名なガレ　ルレと呼ばれる丸石で覆われた土地に葡萄樹が並ぶ様は壮観です。この特別なテロワールと吹き抜ける強風ミストラルが、葡萄をたくましく育て、凝縮した味わいを生み出します。
○コスティエール　ド　ニーム　ルージュ　キュヴェ　エクセレンスは、シラー99%、グルナッシュ 1%の比率でつくられるスペシャルキュヴェ。しっかりと力強く、凝縮感のある味わいが楽しめます。
○弊社営業スタッフからは、「2,000 円台とは思えないクオリティに改めて驚かされる」、「凝縮された果実の甘さが感じられるため、チョコレートや、塩気を感じるブルーチーズともとても相性が良いのでは」、「南ローヌなのにシラー99%という意外性があり、品質の高さも含めて驚いていただける」などの声が上がりました。

シリル　マレス（2004 年訪問時に撮影）
世界中が奪い合うような人気ぶりにもかかわらず、日本市場には希望した数量を特別に分けてくれています。

「ドメーヌ　ラ　スマドの昔のワインを
ご存知の方にぜひおすすめしたい」
「ピュアでエレガントなスタイル」

ラストー　2018
生産者：ドメーヌ　ラ　スマド
品番：F-777　¥3,300（本体価格¥3,000）

○ドメーヌ　ラ　スマドは、ラストーのトップ生産者として知られています。1979 年にアンドレ　ロメロによって設立され、1990 年からは自社瓶詰をスタート。濃密でパワフルなスタイルで知られるようになりました。ロバート　パーカーJr.の「ワインバイヤーズガイド」で、ラストーで唯一の 5 ッ星生産者として掲載され、その地位を確固たるものにしました。
○アンドレ　ロメロの時代のワインは、バリック熟成のパワフルなスタイル。一方、1996 年から息子のフレデリックが参加するようになり、樽のサイズを大きいものに変え、ピュアなフルーツの味わいを前面に出した、非常にエレガントなスタイルへと変化しています。
○このラストーは、グルナッシュを主体に、ステンレスタンクで発酵と熟成を行った、ピュアなフルーツの味わいが楽しめます。非常にしなやかで軽快な質感があり、南ローヌにありがちな重たさを感じさせないのが特徴です。
○弊社営業スタッフからは「アンドレの代と比べて別物になっている。スマドのワインを古くから知っているお客様にぜひおすすめしたい」、「非常にエレガントで心地よい飲み口が楽しめる」などの声が上がりました。マス　デ　ブレサドとは対照的に、軽快でスムーズな飲み口が楽しめる 1 本です。



アンドレ　ロメロ、フレデリック（1996 年訪問時に撮影）
昔のパワフルで濃密なスタイルをご存知の方にこそ、ぜひ飲んでいただきたいエレガントなワインです。